

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ОТ ШЕФ-ПОВАРА ДМИТРИЯ ТРУШКИНА

Тартар из муксуна холодного копчения
с маринованными огурцами и гратеном из картофеля
2100 руб.

Карпаччо из вырезки мурманского оленя с брусникой,
мозговой косточкой и теплым соусом глинтвейн
2400 руб.

Тартар из фермерской телятины с боровиками
и белым трюфелем
2900 руб.

Запеченное карпаччо из японской мраморной
говядины на салате из руколы с беарнским соусом
2900 руб.

Боровики, томленные в сметане, с яйцом пашот
и прошутто
1600 руб.

Муксун, запеченный со шпинатом
в ржаной корочке, с икорным соусом
2200 руб.

Фермерская перепелка, запеченная с фуа-гра,
с пюре из каштанов
3900 руб.

Вырезка мурманского оленя, запеченная в гуанчале,
с гратеном из сельдерея и брусничным соусом
2900 руб.

Десерт:

Бонет с мороженым из рикотты и белым трюфелем
1500 руб.

Десерт «черный лебедь» (пять текстур шоколада)
1100 руб.